

Πτυχιακή εργασία

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΦΕ

Ερωτοκλεία Αντωνίου

Λεμεσός, Μάιος, 2020

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΗ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΦΕ

της

Ερωτοκλείας Αντωνίου

Επιβλέπων Καθηγητής

Δρ. Δημήτρης Τσάλτας

Λεμεσός, Μάιος, 2020

Πνευματικά δικαιώματα

Copyright © Ερωτοκλεία Αντωνίου, 2020

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων του συγγραφέα εκ μέρους του Τμήματος.

Φτάνοντας στο τέλος της πτυχιακής μου εργασίας, θα ήθελα να εκφράσω τις ειλικρινείς μου ευχαριστίες στον επιβλέποντα καθηγητή μου Δρ. Δημήτρη Τσάλτα για την αμέριστη βοήθεια, καθοδήγηση και εποπτεία κατά τη διάρκεια της συγγραφής της παρούσας εργασίας. Ακόμη, οφείλω να ευχαριστήσω την βιβλιοθηκονόμο του τμήματος μου, Φωτεινή Νικολαΐδου η οποία συνεισέφερε σημαντικά, στην συγγραφή της πτυχιακής μου εργασίας μέχρι την τελευταία στιγμή. Τέλος θέλω να ευχαριστήσω την οικογένεια και τους φίλους μου, για την απαραίτητη ηθική συμπαράσταση και στήριξη που μου πρόσφεραν για την ολοκλήρωση της πτυχιακής μου εργασίας.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στην παρούσα εργασία γίνεται μια αναλυτική παρουσίαση του καφέ και της μικροβιολογίας του. Αρχικά πραγματοποιεί μια ιστορική αναδρομή της πορείας του καφέ και στην συνέχεια περιγράφονται συνοπτικά η ανατομία του καρπού του καφέ και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του καβουρδισμένου καφέ. Επίσης αναφέρονται οι ποικιλίες του καφέ , η καλλιέργεια και οι τρόποι συγκομιδής του . Ακολούθως αναλύονται οι τρόποι επεξεργασίας, δηλαδή η μέθοδος της υγρής επεξεργασίας και της ξηρής επεξεργασίας. Ύστερα, γίνεται μια εκτενής αναφορά στην μικροβιολογική κοινότητα που αφορά τον καφέ και στις κύριες μυκοτοξίνες που απασχολούν τους παραγωγούς, δηλαδή στις Αφλατοξίνες και τις Ωχρατοξίνες . Τέλος παρουσιάζεται η νομοθεσία που εφαρμόζεται στα τρόφιμα, σχετικά με την περιεκτικότητα τους σε μυκοτοξίνες.

Λέξεις κλειδιά: καφές, στάδια επεξεργασίας, μικροβιολογία, μυκοτοξίνες, νομοθεσία

ABSTRACT

In the present work, a detailed presentation of coffee and its microbiology is made. Initially, a historical review of the course of the coffee is made and then the anatomy of the coffee bean and the organoleptic characteristics of the roasted coffee are briefly described. Coffee varieties, cultivation and harvesting methods are also mentioned. Then the processing methods are analyzed, namely the method of wet treatment and dry treatment. Then there is an extensive report on the microbiological community of coffee and the main mycotoxins that coffee producers dealing with, namely aflatoxins and ochratoxins. Finally, the legislation is presented, regarding the content of mycotoxins on food.

Keywords: coffee, processing stages, microbiology, mycotoxins, legislation